



Informationen zum **Einsatzgebiet „Landwirtschaftliches Unternehmen“** **insbesondere den Fachaufgaben im Einsatzgebiet**

(gem. Verordnung über die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999)

In der Verordnung über die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter vom 30. Juni 1999 sind die Schwerpunkte „Ländliche und städtische Hauswirtschaft“ entfallen. Hierfür wurden die Fachaufgaben im Einsatzgebiet neu aufgenommen, die speziell im dritten Ausbildungsjahr zum Tragen kommen. Bei dem Einsatzgebiet aller Ausbildungsbetriebe im Zuständigkeitsbereich der Landwirtschaftskammer handelt es sich um das Einsatzgebiet „Landwirtschaftliches Unternehmen“.

Im 3. Ausbildungsjahr sind von den Ausbildungsbetrieben betriebsspezifische Fachaufgaben zu vermitteln, die bei der Berufsabschlussprüfung zur Hauswirtschafterin im Rahmen der praktischen Prüfung abgeprüft werden. Nachfolgend aufgeführte Übersicht gibt sowohl für die Ausbildungsbetriebe als auch für die Auszubildenden eine Hilfestellung, welche Fachaufgaben im Einsatzgebiet „Landwirtschaftliches Unternehmen“ d.h. von den Ausbildungsbetrieben im Zuständigkeitsbereich der Landwirtschaftskammer vermittelt werden können und welche Lerninhalte den einzelnen Fachaufgaben zuzuordnen sind.

Einsatzgebiet „Landwirtschaftliches Unternehmen“

Fachaufgaben im Einsatzgebiet

(gem. Verordnung über die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999)

In der nachfolgenden Übersicht aufgeführt sind

- **betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungsangebote**,
die in enger Verbindung mit
- **Kundenorientierung und Marketing** und
- **Kalkulation und Abrechnung von Leistungen zu bearbeiten** sind.

Dies gilt sowohl für Einsatzgebiet 1 (unterhaltswirtschaftlich) als auch für Einsatzgebiet 2 (erwerbswirtschaftlich).

Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote:	Lerninhalte
Zubereitung spezieller Kostformen zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none">- Reduktionskost- leichte Vollkost,- vegetarische Kost Ernährung in besonderen Lebenslagen z. B.: <ul style="list-style-type: none">- Schwangerschaft- Kinderernährung- Ernährung älterer Menschen- und andere	<input type="checkbox"/> Nährstoffbedarf ermitteln, berechnen und berücksichtigen <input type="checkbox"/> Speisepläne erstellen, Mahlzeiten (Speisen, Getränke) zubereiten zum Beispiel bei: <ul style="list-style-type: none">- Fettstoffwechselstörungen- Bluthochdruck/Dialyse- Diabetes mellitus- Erhöhter Blutcholesterinspiegel- Reduktionskost- Leichte Vollkost- Kostformen bei Lebensmittel-Unverträglichkeit, (Allergien, Neurodermitis)
Anbau von Gemüse, Beerenobst, Küchenkräutern	<input type="checkbox"/> Bodenbeschaffenheit <input type="checkbox"/> Anbaupläne erstellen <input type="checkbox"/> Fruchtfolge/Fruchtwechsel <input type="checkbox"/> Bodenbearbeitung zur Einsaat und Pflanzung durchführen <input type="checkbox"/> Organische und anorganische Dünger einsetzen <input type="checkbox"/> Säen, Pflanzen pikieren <input type="checkbox"/> Pflegemaßnahmen durchführen <input type="checkbox"/> Pflanzenschutzmaßnahmen anwenden <input type="checkbox"/> Erntemaßnahmen durchführen

Gestalten von Wohn- und Ziergärten und Terrassen	<input type="checkbox"/> Pläne für Wohn- und Ziergarten erstellen <input type="checkbox"/> Bodenbearbeitung für Pflanzung von Ziergehölzen, Stauden und Blumeneinsaat kennen und durchführen <input type="checkbox"/> Organische und anorganische Dünger kennen <input type="checkbox"/> Säen, Pflanzen pikieren <input type="checkbox"/> Pflegemaßnahmen durchführen <input type="checkbox"/> Pflanzenschutzmaßnahmen kennen <input type="checkbox"/> Bepflanzung für Kästen und Kübel planen und durchführen
Spezielle anlassbezogene Gestaltung von Räumen und Einrichtungsgegenständen des Wohnbereiches	<input type="checkbox"/> Organisation und Durchführung von Veranstaltungen zu verschiedenen Anlässen <input type="checkbox"/> Je nach Anlass erstellen von Raumdekorationen aus unterschiedlichen Materialien <input type="checkbox"/> Erstellen von anlassbezogenen Tischdekorationen aus unterschiedlichen Materialien <input type="checkbox"/> Anordnen von Tischen und Stühlen und Dekoration für besondere Anlässe zum Beispiel Jubiläum, Geburtstag, Jagdfest, Gartenfest, Hoffest usw. <input type="checkbox"/> Aufbau und Gestaltung anlassbezogener Buffets <input type="checkbox"/> Zimmerblumenpflege
Textilverarbeitung und Textilpflege	<input type="checkbox"/> Herstellen von einfachen Textilien Gegenständen und Bekleidungsstücken <input type="checkbox"/> textile Dekoration <input type="checkbox"/> Aufbereitung von Oberbekleidung
Direktvermarktung (Aufbereitung, Präsentation, Lagerung von Produkten für den Verkauf bei verschiedenen Vermarktungsformen)	<input type="checkbox"/> Produktspezifische Auf- und Vorbereitung von Erzeugnissen <input type="checkbox"/> Anordnen und dekorieren von Produkten für verschiedenen Verkaufseinrichtungen

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Betriebsspezifische Vermarktungsformen kennen und die Besonderheiten hierfür erläutern können <input type="checkbox"/> Hof- und Gartengestaltung und Pflegemaßnahmen hierzu <input type="checkbox"/> Lebensmittelkennzeichnung – fachgerechte Etikettierung <input type="checkbox"/> Lebensmittelhygiene/ (HACCP) <input type="checkbox"/> Verkaufseinrichtung reinigen <input type="checkbox"/> Verkaufsgespräch führen <input type="checkbox"/> Werbung, Marketing <input type="checkbox"/> Kundenpflege <input type="checkbox"/> Wirtschaftlichkeitsberechnungen <input type="checkbox"/> Betriebsspezifisches Abrechnungssystem anwenden
<p>Spezielle Leistungen der Gästebetreuung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Urlaub auf dem Bauernhof - Heuhotel - Bauernhofcafé - Partyservice - und andere 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Individuelle Angebotsgestaltung <input type="checkbox"/> Hof- und Gartengestaltung und erforderliche Pflegemaßnahmen sowie Planung von Spielgeräten <input type="checkbox"/> Gestaltung und Dekoration der Gäste Räume <input type="checkbox"/> Qualitätssicherung, Klassifizierungen kennen <input type="checkbox"/> Reservierungen vornehmen <input type="checkbox"/> Bestellungen annehmen <input type="checkbox"/> Umgang mit Kunden am Telefon <input type="checkbox"/> Empfang von Gästen (Begrüßung, Zimmervergabe) <input type="checkbox"/> Service für Gäste (Zimmer- und Verpflegungsservice) <input type="checkbox"/> Lebensmittelhygiene <input type="checkbox"/> fachgerechte Reinigung und Hygiene <input type="checkbox"/> fachgerechte Wäschepflege <input type="checkbox"/> Rechnungswesen, <input type="checkbox"/> Wirtschaftlichkeitsberechnung <input type="checkbox"/> Betriebsspezifische Abrechnung <input type="checkbox"/> Kundenpflege <input type="checkbox"/> Werbung und Marketing <input type="checkbox"/> Spezielle Leistungen zur Beschäftigung zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> - Angebote für die Freizeitgestaltung - Buchungen für die

	<p>Freizeitaktivitäten vornehmen</p> <ul style="list-style-type: none">- Beschäftigungsangebote für Gäste zum Beispiel: altersgemäße Spiele, Kutschfahrten, Gästekaffee, Backen mit Kindern, Reiten, Grillfest und andere
--	---